



FICHE INFORMATIVE
Dossier type pour demande d'avis
Conditions à remplir

1. DOSSIER TYPE « Restauration » – Nouveau projet

Tout nouveau projet d'établissement alimentaire (rénovation, transformation, nouvelle construction) peut faire l'objet d'une demande d'avis de conformité par rapport à la législation. Cette demande peut être introduite à la Division de la sécurité alimentaire à condition de respecter les points ci-dessous :

Etude des flux

Il est important de commencer tout nouveau projet en étudiant d'abord en détail les différents flux propres et sales. Parmi les différents flux il y a le flux personnel, le flux matière première, le flux produits finis, le flux de retours de salle et les flux de déchets (décartonnage, lavage des légumes, plonge, déchets de cuisine, etc.). On veillera ainsi à minimiser les croisements entre les flux propres et sales de manière à limiter au maximum les risques de contaminations croisées. L'étude des flux peut être matérialisée sur les plans en utilisant par exemple des couleurs différentes.

Marche en avant

Il est important de veiller à créer une vraie marche en avant. La marche en avant s'applique aux denrées alimentaires. Les aliments suivent un parcours en production depuis la réception marchandises jusqu'à la sortie des produits finis (on passe progressivement d'un produit non travaillé – potentiellement « sale » - à un produit travaillé – potentiellement « propre ». La marche en avant peut aussi être utilisée pour l'aménagement d'un local (en plonge par exemple le sale rentre d'un côté et le propre sort d'un autre côté).

Plans

Un plan des locaux en général et un plan détaillé de l'aménagement des locaux de production doivent être réalisés. Ceux-ci doivent être précis et lisibles.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 1/8

En résumé

1. Un avis peut être demandé sur base des plans du nouveau projet.

La demande d'avis est à envoyer à : Division de la Sécurité alimentaire
7A rue Thomas Edison
L-1445 Strassen

Ou par mail à : secualim@ms.etat.lu

Le dossier de demande doit comporter :

- les plans
 - une étude des flux
 - une description succincte du projet
2. Un avis peut aussi être demandé sur base d'une visite sur site. Dans certains cas de transformations une visite sur site peut être une plus-value. Un rendez-vous par mail ou téléphone doit être pris au préalable. Dans ce cas de figure, les plans et l'étude des flux sont requis et doivent être transmis au préalable à la Division de la sécurité alimentaire soit par envoi postal ou par email.
 3. Un avis peut encore être demandé pour un nouveau projet à l'occasion d'une réunion de concertation entre les différents acteurs. Pour ce faire, un rendez-vous est à prendre avec la Division de la sécurité alimentaire. Ici, une copie des plans devra être disponible pour la Division de la sécurité alimentaire.
 4. Un rapport détaillé de la Division de la sécurité alimentaire sera envoyé au demandeur endéans les 30 jours. Ce rapport reprend, d'une part, ce qui a été dit en cours de visite ou de réunion et, d'autre part, les points qui sur base des plans peuvent poser des problèmes au regard de la législation en vigueur.

Limites

Ce travail préventif demande beaucoup de ressources à la Division de la sécurité alimentaire. Nous demandons par conséquent aux futurs exploitants de nous contacter pour avis une fois leur bail signé et les documents préparatoires élaborés. Il est évident que nous ne pouvons pas assurer des avis répétitifs pour un même projet sur différents sites.

De même, notre rôle n'est pas de conseiller ou d'assurer un service de consultance. Notre rôle est d'évaluer la conformité d'un projet donné par rapport aux exigences réglementaires.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 2/8

2. « Top 10 » des problèmes les plus couramment rencontrés

1. Marche en avant, points de croisements entre flux propres et sales

De nombreux projets présentent des lacunes de conception. Les flux propres et sales n'ont pas été étudiés (denrées alimentaires, personnel, déchets). Il n'y a pas de marche en avant au sein des locaux de production.

Il y a aussi les projets où les activités propres et sales ne sont pas suffisamment séparées (par exemple une plonge à côté d'une zone de production).

2. Dimensions des locaux de production et/ou de stockage

Afin de maximiser le nombre de places disponibles dans un établissement alimentaire, certains projets disposent d'une cuisine voire d'un stockage minuscule. Ceci entraîne une augmentation considérable du risque de contaminations croisées car toutes les activités propres et sales se côtoient sur un espace restreint.

3. Accès direct en cuisine depuis l'extérieur

Nombreux sont les projets où une porte de la cuisine donne directement accès à l'extérieur. Cela ne pose pas de problèmes si cette porte est utilisée uniquement en tant que porte de sécurité. Mais bien souvent cette porte est utilisée pour les livraisons, pour sortir les poubelles voire même pour aller fumer une cigarette ! Nous sommes d'avis qu'il faut concevoir ce type de porte pour qu'elles ne puissent être utilisées que s'il y a un problème de sécurité nécessitant l'évacuation de la cuisine. On peut par exemple prévoir le déclenchement d'une alarme dès ouverture de ce type de porte. Si le souhait des exploitants est d'utiliser cet accès par exemple pour les livraisons, il y a toujours la possibilité de concevoir un « sas » de manière à ce que l'infrastructure alimentaire ne soit pas en communication directe avec l'extérieur.

4. Niches, coins ou endroits non nettoyables

Lors de la conception, les niches, coins ou endroits non nettoyables sont à éviter. Cela permet d'éviter d'avoir par la suite des zones sales en production (par exemple les seuils de fenêtres horizontales à 2 mètres de hauteur sont à éviter – on peut toujours prévoir un seuil oblique à 45°C).

De même, lors de l'installation du mobilier ou des équipements en cuisine, on peut veiller à les installer de manière amovible afin de permettre un nettoyage aisé en dessous et à l'arrière ou de manière fixe sur socle afin de faciliter le nettoyage en cuisine.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 3/8

5. Lave-mains

Il faut noter que la grande majorité des agents pathogènes sont transmis par des mains sales sur des denrées alimentaires. D'où l'importance de bien maîtriser l'hygiène des mains en production alimentaire collective.

Les lave-mains sont parfois en nombre insuffisant dans les grands projets (grandes cuisines avec beaucoup de personnel).

Les lave-mains ne sont parfois pas situés judicieusement. A titre d'exemple, les placements judicieux sont : à l'entrée en cuisine, de manière centrale ou, en général, près des postes où se déroule une activité « sale ».

Pour une petite cuisine, un seul et même lave-mains peut convenir. On veillera à assurer un bon compromis entre les différentes contraintes pour déterminer les emplacements les plus judicieux.

Les lave-mains sont parfois difficiles d'accès. Ceci est à éviter car dans la pratique par la suite ils ne seront pas ou peu utilisés.

Les lave-mains doivent toujours être équipés d'eau chaude et froide. Ils doivent être à commande non manuelle.

6. Le local personnel, les vestiaires, les sanitaires

Le local personnel peut être une option dans les grands établissements. Ce local peut servir lors des pauses ou comme réfectoire.

Le personnel doit accéder aux vestiaires directement sans passer par les locaux de production ou de stockage. Le personnel se met en tenue de travail puis se rend en production. Il va de soi que cela n'a pas de sens de se changer complètement puis de traverser des couloirs, des escaliers, des locaux qui n'ont rien à voir avec l'établissement, voire même de passer par l'extérieur pour se rendre en cuisine. Par conséquent, les vestiaires doivent être dans le même bâtiment et à proximité des locaux de production et de stockage.

Lorsque l'établissement a la possibilité d'installer une ou plusieurs toilettes pour le personnel, elle sera – elles seront – installée(s) idéalement au sein des vestiaires. Cela permet au personnel d'enlever proprement son tablier avant de se rendre aux toilettes.

7. Les ouvertures en cuisine type portes, fenêtres, puits de lumière, etc.

Elles doivent être conçues de manière à empêcher l'entrée des eaux de pluie, de ruissellement, etc.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 4/8

Elles doivent être conçues de manière à être faciles d'entretien. Les matériaux doivent être faciles à nettoyer.

Si elles peuvent être ouvertes, elles doivent être pourvues d'un écran de protection amovible contre les insectes.

8. Les monte-charges, les ascenseurs

Les monte-charges et les ascenseurs ne sont pas toujours conçus de manière à permettre une séparation entre le transport du sale et du propre. Nous encourageons tous les exploitants à choisir des solutions pour le transport des denrées alimentaires qui permettent cette séparation.

La conception même des cages de transport n'est pas toujours réalisée de manière à permettre un nettoyage voire un entretien aisé.

9. Le stockage de produits et du matériel de nettoyage

Un espace, une zone ou un local adapté pour le stockage des produits et du matériel de nettoyage doit être prévu.

Ce stockage ne doit pas avoir lieu au même endroit que les denrées alimentaires.

Idéalement, cet endroit sera pourvu d'un évier-déversoir afin de permettre au personnel d'entretien et de nettoyage de disposer de tout ce dont il a besoin au même endroit. Cela a en plus l'avantage d'éviter de puiser l'eau de nettoyage voire de déverser ensuite les eaux sales de nettoyage en cuisine.

10. Le choix de matériaux non adaptés en cuisine

Les matériaux poreux, friables, n'ont pas leur place en cuisine.

Les matériaux qui ne sont pas facilement lavables n'ont pas leur place en cuisine.

Les matériaux toxiques n'ont pas leur place en cuisine.

Le bois massif, le contre-plaqué, etc. sont à éviter en cuisine.

Les plafonds tapissés en matériel tissé structuré sont à éviter car ce matériel n'est pas lisse et facilement lavable.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 5/8

3. FAQ

Les fours à bois pour pizzas sont autorisés ?

Oui ils le sont, mais il faut veiller à ne pas stocker le bois en production. Le bois peut toujours contenir des insectes ou des microorganismes. Par ailleurs, le bois à utiliser doit être du bois de chauffage sec et non traité.

Les poubelles réfrigérées sont-elles obligatoires ?

Non, elles ne le sont pas. Chaque situation est différente. Il faut évaluer la nécessité d'un tel investissement au cas par cas (où sont stockées les poubelles, quelle est la température ambiante, quel est l'intervalle de temps entre deux vidanges, etc.).

Les cuisines ouvertes sont-elles possibles ?

Dans certaines conditions, oui elles peuvent être envisagées. Elles doivent toutefois être conçues de manière à ce que les clients n'aient pas accès à la cuisine et que le risque de contaminations croisées soit maîtrisé.

Une hotte en zone de plonge est-elle obligatoire ?

Non pas nécessairement, tout dépend du volume du local plonge, de la quantité de vaisselle à réaliser et des machines à laver qui sont installées. Si la quantité de vapeur d'eau est telle qu'une simple ventilation ne suffit pas pour évacuer l'humidité alors on veillera à installer une hotte.

Une hotte à filtre à charbon peut-elle être acceptée ?

Au niveau hygiène, elles ne posent pas de problèmes à condition que l'exploitant change les filtres lorsque ceux-ci sont usés.

Un lave-mains en cuisine est-il suffisant?

Tout dépend de la taille de la cuisine et du positionnement de celui-ci en cuisine. Le règlement CE 852/2004 précise bien que le/les lave-mains doit/doivent être judicieusement situés. En règle générale, pour une petite cuisine, un lave-mains suffit s'il est bien situé.

Quel indice de carrelage doit-on avoir en production ?

Un carrelage avec un fort indice est plus sécuritaire et plus difficile à nettoyer alors qu'un carrelage avec un indice plus faible est plus lisse (facile à nettoyer) et donc moins sécuritaire

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 6/8

(plus glissant). Le choix d'un carrelage reste un compromis entre hygiène et sécurité. Ce qui importe c'est que l'exploitant soit en mesure de nettoyer efficacement ses locaux de production.

Un béton brut au mur ou au plafond est-il acceptable en cuisine ?

En général non, même si celui-ci est verni, car nous sommes bien face à un matériau non lisse.

Les tuyaux et les gaines peuvent-ils être apparents en cuisine ?

En général non, car ils sont souvent difficile d'accès et par conséquent difficile à nettoyer. La poussière, les saletés, la graisse, les moisissures, les insectes et araignées peuvent s'y déposer et engendrer des contaminations par la suite.

Un dégraisseur est-il obligatoire ?

Cela relève des règlements communaux et non de la réglementation liée à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les vestiaires sont-ils toujours à prévoir ?

Dans la grande majorité des cas oui. Ils doivent être accessibles au personnel sans devoir passer par la cuisine. Ils doivent permettre au personnel d'entreposer leurs effets privés. Ils doivent garantir la séparation entre les tenues de ville et les tenues de travail. Idéalement, ils disposeront d'un lavabo permettant un lavage hygiénique des mains.

Les vestiaires hommes et les vestiaires femmes doivent-ils être distincts ?

Cela ne relève pas de la réglementation liée à l'hygiène des denrées alimentaires.

Des douches dans les vestiaires sont-elles obligatoires ?

Non, elles ne le sont plus selon le règlement CE 852/2004. Il faut reconnaître que les douches ne sont pratiquement jamais utilisées dans les établissements où elles ont été installées. Et lorsqu'elles sont utilisées, elles le sont en fin de période de travail alors qu'elles ont été prévues pour assurer un maximum d'hygiène corporelle avant le commencement du travail.

Le personnel occasionnel ou de saison doit-il disposer d'un espace dans les vestiaires ?

Oui, c'est mieux d'en tenir compte lors de la planification d'un nouveau projet de manière à ce que l'ensemble du personnel soit soumis aux mêmes règles d'hygiène.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 7/8

Le personnel doit-il disposer de ses propres toilettes ?

Ce n'est pas une obligation légale. Néanmoins, cela constitue un avantage certain en matière d'hygiène lorsque le personnel dispose de ses propres sanitaires. Si des toilettes séparées ne sont pas prévues il faut quand même prévoir le matériel nécessaire au lavage hygiénique des mains.

Les toilettes pour le personnel doivent-elles être prévues en double, pour les hommes et les femmes ?

Cela ne relève pas de la réglementation liée à l'hygiène des denrées alimentaires.

Sécurisation des accès aux infrastructures alimentaires

La réglementation liée à la sécurité des denrées alimentaires impose de prévenir toute contamination des denrées alimentaires. Dans ce contexte il convient aussi de limiter l'accès aux personnes étrangères au fonctionnement de l'infrastructure car il s'agit de sources potentielles de contaminations.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FZ/CJ/PH	17/12/2018	F-137 Rev06	Page 8/8